



第3回 天然酵母パン教室開催の様子 2010. 10. 14

メニュー：和風あんぱん（小豆餡・さつまいも餡2種類）



今回第3回目になりました、天然酵母パン教室！

回数を重ねるごとに人気がかなり出てきました。

今回来ていただいた皆様は天然酵母のパンをつくるのは初めてのお客様でした。

今まで興味はあったけれど、やる機会が少なく、難しそうというイメージがあったようです。実際やってみると意外と簡単で身近に天然酵母を感じていただいたようです。

お客様のアンケートでは、教室の雰囲気がとてもよいとチェックに全員入っていました。少人数制の良さを感じていただけたようです。



安全PR



試食では、美味しいと声が響きとっても賑やかなショールームになりました。次回も来たいとおお客様の声が沢山ありました。費用はお一人2000円 定員8名様までです。



試食